

# こども 歴史 なぜ なに? 相談室



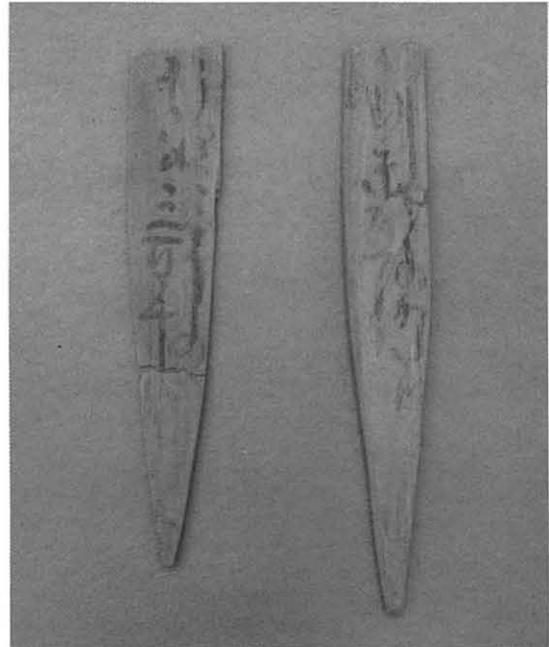
## 中世の調味料 2 醤油・味噌

「さ行」で表わされる日本食の調味料、「さ＝砂糖」・「し＝塩」・「す＝酢」・「せ＝せうゆ＝<sup>しょうゆ</sup>醤油」・「そ＝みそ＝味噌」について、前回、砂糖・塩・酢に触れてみました。今回は、残る醤油・味噌を振り返ってみます。

醤油は、室町時代には製造されるようになっていました。原料は、大豆・麦・食塩水で、これらを混ぜて発酵させたものです。広く調味料として使われるようになったのは江戸時代で、龍野（兵庫県）、小豆島（香川県）、銚子・野田（ともに千葉県）など、著名な産地も登場し、現在も生産されています。本来の仮名は「しやうゆ」ですが、その後に「せうゆ」も広く使われたため、「さ行」の「せ」で表わされることになりました。

味噌も、大豆・塩と米・麦から製造します。平安時代には、都の市で販売されていました。醤油が普及する前は、多様な用途を持つ調味料として広く使われていました。あえもの、田楽、味噌汁などさまざまに用いられました。

写真は、草戸千軒町遺跡から出土した南北朝時代頃の木簡です。左側は、右行に「うりミその」、左行に「まめ三百十」とあり、味噌用の「まめ＝大豆」が310文で売られていたことを示します。なお、この木簡の裏面には「三十一月十日＝巳年11月10日」と日付が記されています。



右側は、右行の書き出しは「しやうゆ」、左行に「むきひつし＝麦と末年」とあり、裏面には「三月十六日」が記されています。「しやう」が断定できないのですが、麦を材料とする可能性があることから、「醤油（しやうゆ）」の「醬（しやう）」に通じるのではないかと想像させられます。

醤油はともかく味噌については、草戸千軒ないし周辺では、南北朝時代頃には確実に製造されていたのです。

2回にわたって、日本食の調味料「さしすせそ」を振り返ってみました。酢・醤油・味噌の製造は、米・麦・大豆などを使用し、発酵作用を利用するものです。幾つかの工程を必要としますが、中世にはその技術が成り立っていたのです。現在、「日本食と呼ばれているもの」のルーツを中世に求める見解もありますが、その背景には、これらの調味料の存在もあげられるでしょう。

（主任学芸員 下津間 康夫）